

Gewas belangrik om in vraag na proteïen te voorsien

SOJABONE is die wêreld se grootste verskaffer van groentepastei en -olie, wat dit 'n belangrike gewas maak om die wêreld te voed, het mnr. Peter Gilbitz, hoof van internasionale besighedsontwikkeling by die graan- en voedselgroep SunOpta, Amerika se grootste verwerker van organiese en spesialiteit-sojabone en -grane, gesê.

Hoewel die meeste sojabone vir dievoeding aangewend word, gebruik miljarde mense dit as stapelvoedsel. Sojabone is volop en goedkoop vergeleke met ander bronne van proteïen vir diere, maar 'n mens kan ook 'n verskeidenheid voedselsoorte daarvan maak, soos drankies, en dit as alternatief vir vleis en vars groente, asook versnaperings, inspan.

Sojabone bevat gemiddeld 40% proteïen, 22% vet, 25% koolhidrate, 8% dieetvesel en 5% minerale.

Hy het gesê Suid-Afrika produseer meer as die helfte van Afrika se so-



Sojabone is volop en goedkoop vergeleke met ander bronne van proteïen.

jabone. Die grootste produserende lande is in Noord- en Suid-Amerika. Die komende internasionale oes word op 280 miljoen ton beraam.

Amerika is op die voorpunt van die ontwikkeling van nuwe sojaboonprodukte. Die nuutste produk is edamame, wat uit vars, groen sojabone bestaan wat as versnapering geëet word. Tofoe is welbekend, terwyl tipiese Oosterse geregte ook gemaak word.

Mnr. Johan de Wet, 'n afgetrede voedselwetenskaplike, het gesê daar is 'n behoefte aan produkontwikkeling wat op 'n verskeidenheid bestanddele en bekostigbaarheid geskoei is.

Sojabone is vanweë sy hoë proteïen- en olieinhoud 'n bekostigbare alternatief.

Mnr. Danie Vorster, direkteur van die Sentrum vir Gevorderde Vervaardiging aan die Noordwes-Universiteit wat by die ontwikkeling van 'n uitpersmasjien betrokke was, het gesê uitpersing waardeur produkte saamgepers word, is 'n energie-doeltreffende, omgewingsvriendelike manier om vooraf gaargemaakte produkte te vervaardig wat dadelik geëet kan word.

Die tegnologie is nog betreklik nuut in Afrika, wat dus 'n groot potensiaal vir die vervaardiging van voedsel het.

Sojabone is 'n goeie bron wat so aangewend kan word om voedsame voedsel te vervaardig wat terselfder tyd maklik gebêre kan word.